GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

DESIGN ESPRESSO ADVANCED PRO



Auch für Espresso-Pads geeignet

Art.-Nr. 42610

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

WICHTIGE HINWEISE FÜR EINE OPTIMALE FUNKTION

• Die Espressomaschine dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile, wie z. B. der Brühkopf, Filterhalter, Filtereinsatz, die Heißwasserdüse und die Dampfdüse beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.

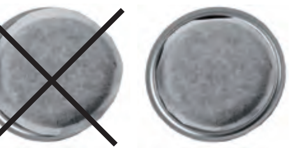
• Niemals das Gerät oder die Bauteile des Geräts in der Spülmaschine reinigen. Niemals das Gerät oder das Netzkabel mit Flüssigkeiten übergießen oder in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.

• Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Filter gefüllt haben, müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu den flachen Boden des Messlöffels. Das Kaffeepulver darf nicht zu fest angedrückt werden und der Druck beim Brühen muss in der weissen Zone des Druck-Manometers liegen.

• Wischen Sie eventuell auf dem Rand des Filters verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig ab. Der Rand muss unbedingt ganz sauber sein, damit der Filter am Brühkopf druckdicht abschließt.

• Die Restfeuchtigkeit des Kaffeesatzes im Siebträger, die sich auf Grund der speziellen Brühtechnik der Maschine ergibt, stellt keinesfalls eine Fehlfunktion der Maschine dar.

• Achten Sie bei der Verwendung von Espresso-Pads unbedingt darauf, dass der Papierfilter nicht über den Rand des Filtereinsatzes ragt, ggf. legen Sie den Papierrand unter den Pad. Der Rand muss unbedingt ganz frei bleiben, damit der Filter am Brühkopf druckdicht abschließt. Ansonsten würde evtl. Wasser über den Filtereinsatz-Rand herauslaufen.



• WICHTIG: Verwenden Sie immer nur Espresso Pads, die handelsüblichen Kaffee-Pads sind zu groß und dadurch nicht geeignet für den Filtereinsatz.

HINWEIS ZUM MILCHAUFSCHÄUMEN

Etwa 1/3 der Edelstahlhülse muss in die Milch eintauchen.

Hinweis: *Wenn bereits Dampf aus der Dampfdüse austritt und die Düse noch nicht in die Milch eintaucht, dann könnte der entweichende Dampf die Milch aus dem Becher spritzen.*

WICHTIG: *Achten Sie darauf, dass die Milch nicht über den oberen Rand des Schaumbechers läuft.*

WARNUNG: *Nehmen Sie niemals die Dampfdüse aus der Milch heraus, so lange noch Dampf austritt. Andernfalls kann heiße Milch aus dem Becher spritzen. Schalten Sie den Auswahlschalter immer zuerst in die Bereitschaftsposition (mittlere Schalterposition) zurück, bevor Sie den Schaumbecher von der Dampfdüse weg nehmen.*

Etwa 5 Sekunden nach dem Ausschalten der Dampffunktion tritt ein kurzer Dampfstoß aus der Dampfdüse. Achten Sie darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen.

HINWEIS ZUM MILCHAUFSCHÄUMEN

Hinweis: *Es können maximal 2 Liter heißes Wasser auf einmal über die Heißwasserdüse entnommen werden. Das Gerät ist nicht dafür geschaffen große Teekannen oder Kaffeekannen zu befüllen. Desto mehr heißes Wasser Sie auf einmal entnehmen desto kälter wird das Wasser.*

WICHTIG: *Nach 2 Minuten konstanter Wasserentnahme wird die Heißwasserentnahme automatisch gestoppt und die Heißwasserkontrolllampe sowie die Dampfkontrolllampe blinken weiß. In diesem Fall schalten Sie den Auswahlschalter in die Bereitschaftsposition.*

Hinweis: *Aus dem Brühkopf, der Heißwasserdüse und aus der Dampfdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Achten Sie aus diesem Grund immer darauf, dass die Dampfdüse sowie die Heißwasserdüse in Richtung Tropfschale weisen, wenn sie nicht benutzt werden.*

Mit dem strapazierfähigen Gehäuse und der professionellen Funktionalität sowie der hervorragenden Leistung und einfachen Bedienung ist die Design Espresso Advanced Pro bestens geeignet für wahre Kaffeegenießer. Die Kunst einen Espresso zu Brühen wird mit der Design Espresso Advanced Pro neu definiert. Auf der Suche nach dem perfekten Espresso können Sie mit der Stärke des Pulverandrückens sowie mit dem richtigen Mahlgrad variieren und mit Hilfe des Druck-Manometers den Brühvorgang optimieren. Jeder Espresso wird Ihnen mit Leichtigkeit, und ein bisschen Übung am Anfang, so gelingen. Die Design Espresso Advanced Pro bietet Ihnen die Möglichkeit vom manuellen Brühen und dem Programmieren der Brühtasten. Die Informationen in diesem Heft werden Ihnen die unglaubliche Vielseitigkeit unserer Espressomaschine rasch erschließen und Sie erhalten ganz schnell und einfach einen hervorragenden Espresso.



Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. ***Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.***

Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

• Nur für den Betrieb in Innenräumen und nur für die Verwendung im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßiger Belastung geschützt ist. ***Nicht im Freien verwenden oder lagern.*** *Das Gerät ist nicht für die Verwendung in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten geeignet. Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile stets an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf.*

• Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. ***Niemals*** *das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn sich während des Betriebs Wasser unter dem Gerät sammelt. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.*

• Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebs brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass der Filterhalter richtig am Brühkopf eingesetzt und gesichert ist. Das Gerät steht während des Betriebs unter Überdruck! Drehen Sie den Auswahlschalter immer zuerst in die Bereitschaftsposition (mittlere Position), bevor Sie den Filter abnehmen.

• Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb niemals auf eine Metallfläche (z.B. Geschirrabtropffläche). Verwenden Sie das Gerät ***nicht*** *in feuchten oder nassen Bereichen. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt und, dass niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.*

• Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Legen Sie niemals harte, scharfkantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät, um die Wärmplatte oder das Rost nicht zu beschädigen.

• ***Niemals*** *das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen. Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine wertvollen oder*

feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenstände in der Nähe des Geräts befinden, um Schäden durch heißen Dampf und Wasser zu vermeiden. Das Gerät muss von vorn frei zugänglich bleiben. An den Seiten müssen mindestens 15 cm Platz frei bleiben.

• Das Gerät ist nicht dafür geschaffen mit externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen bedient zu werden.

*• Lassen Sie besonders kleine Kinder **niemals** unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich sind. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Reinigungswerkzeug spielen. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen.*

• Schalten Sie das Gerät immer AUS und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät bewegen, Zusammen- oder Auseinanderbauen wollen oder Sie das Gerät unbeaufsichtigt stehen haben.

• Füllen Sie zum Betrieb immer nur kaltes, sauberes Leitungswasser in den Wassertank. Verwenden Sie niemals andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie zum Entkalken keine scharfen Chemikalien und Entkalker. Verwenden Sie ausschließlich Essigwasser für diesen Zweck (siehe ‚Den Wassertank entkalken').

***Niemals das Gerät einschalten, wenn der Wassertank leer ist.** Achten Sie beim Einsetzen des gefüllten Wassertanks und beim Herausnehmen der vollen Tropfschale darauf, das enthaltene Wasser nicht zu verschütten.*

*• **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (POWER-Taste), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.*

• Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts eintrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung (siehe ‚Pflege und Reinigung').

*• **Niemals** das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen. **Niemals** harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.*

• Niemals das Gerät, die Zubehör oder die Bauteile des Geräts in der Spülmaschine reinigen!

• Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.

Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte

• Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

*• **Niemals** Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gehäuse laufen lassen.*

*• **Niemals** das Netzkabel oder das Gehäuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über das Gehäuse gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS, ziehen Sie den Netzstecker und trocknen das Gerät mit einem sauberen Tuch ab. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Bauteile des Geräts undicht sind und/oder sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt.*

• Wickeln Sie das Kabel vor der Verwendung des Geräts immer vollständig ab.

*• **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.*

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

Die Espressomaschine dient zum Aufbrühen von Espresso. Daher werden einige Bauteile beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.

• Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Bauteile nicht mehr heiß sind, bevor Sie Bauteile (Beispiel: Filtereinsatz, Edelstahlhülse, Dampfdüse) abnehmen.

• Fassen Sie während des Betriebs und kurz danach niemals auf heiße Bauteile (Brühkopf, Filtereinsatz, Edelstahlhülse, Dampfdüse, Heißwasserdüse und anderes). Auch nach dem Ausschalten sind das Gerät und die entsprechenden Bauteile noch einige Zeit sehr heiß.

• Aus dem Brühkopf, der Heißwasserdüse und aus der Dampfdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Achten Sie aus diesem Grund immer darauf, dass die Dampfdüse sowie die Heißwasserdüse in Richtung Tropfschale weisen, wenn sie nicht benutzt werden. Halten Sie niemals Ihre Hände, andere

Körperteile oder feuchtigkeits- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände (Beispiel: Eislöffel) an Filtereinsatz, Brühkopf, Edelstahlhülse oder Dampfdüse oder darunter, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

• Vergewissern Sie sich immer, dass der Siebträger im Brühkopf korrekt eingesetzt und montiert ist bevor Sie das Gerät einschalten. Beim Brühen des Espressos entsteht Druck - Verbrennungsgefahr!

• Entfernen Sie niemals den Siebträger während eines Brühvorgangs.

*• Warten Sie immer, bis das ganze Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Fassen Sie das Gerät immer auf beiden Seiten unten am Gerätesockel (**nicht** an der Tropfschale!), wenn Sie das Gerät bewegen wollen.*

Ihre Espressomaschine kennen lernen

Ein/Aus-Taste; (POWER) blinkt,wenn das Gerät eingeschaltet wird und leuchtet konstant wenn das Gerät betriebsbereit ist

Extragroße Wärmplatte für Tassen

Heißwasserkontrolllampe; leuchtet weiß auf, wenn die Heißwasserfunktion gewählt und betriebsbereit ist

Druck-Manometer; Grüne Zone: Unter-extrahiert; Rote Zone: Überextrahiert; Weiße Zone: idealer Bereich

Dampfkontrolllampe; leuchtet weiß auf, wenn die Dampffunktion gewählt und betriebsbereit ist

Programmierbare Tasten: 1-Tasse-Taste oder 2-Tassen-Taste Drücken Sie auf diese Taste, um Ihren Espresso zu brühen

Auswahlschalter; für Heißwasser (rechts), Bereitschaft (mitte) und Dampf (links)

Program-Taste; leuchtet, wenn das Gerät betriebsbereit ist und der Auswahlschalter auf Bereitschaft steht

Stabiler verchromter Messing-Filterhalter - für besonders hohe Tassen, Gläser und Kaffeebecher geeignet

Brühkopf; mit Vorbrühfunktion und speziellem doppelwandigen Crema-System für besonders gute Crema

Filterhalter; lässt sich mit einem Handgriff ansetzen

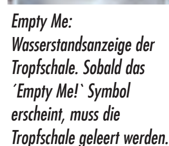
360 Grad schwenkbare Heißwasserdüse; lässt sich leicht in die richtige Position drehen

360 Grad schwenkbare schwenkbare Dampfdüse mit Edelstahlhülse; lässt sich zum Aufschäumen von Milch leicht in die richtige Position drehen

Gut ablesbare beleuchtete Wasserstandsanzeige

Abnehmbarer Wassertank für 2,2 Liter; kann zum Füllen nach vorn herausgenommen werden

Abnehmbare Tropfschale mit 1 Liter Fassungsvermögen und Wasserstandsanzeige



Empty Me: Wasserstandsanzeige der Tropfschale. Sobald das ´Empty Me!` Symbol erscheint, muss die Tropfschale geleert werden.



Pad-Filtereinsatz: Auch für Espresso-Pads geeignet



Edelstahl-Schaumbecher zum Aufschäumen von Milch; Messlöffel, Reinigungswerkzeug, Filterhalter und 2 doppelwandige Filtereinsätze (1-Tasse-Filtereinsatz und 2-Tassen-Filtereinsatz)



Zubehörfach hinter der Tropfschale; zur Aufbewahrung des Zubehörs

Bedientasten

Mit diesem Gerät haben Sie die Auswahl zwischen der manuellen Operation und der programmierbaren Funktion. Sie können die Brühtasten ganz einfach nach Ihrem individuellen Geschmack und Bedürfnissen programmieren.



Espresso Druck-Manometer



Das Druck-Manometer hilft Ihnen den perfekten Espresso herzustellen. Nur mit optimalen Druck erzielen Sie die optimale Extraktion aus dem Kaffeepulver zur Herstellung eines perfekten Espressos. Das Druck-Manometer ermittelt mit wie viel Druck das Wasser durch das Kaffeepulver im Filtereinsatz gepresst wird.

Weiße Zone - Idealer Espresso (OPTIMUM)

Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang in der weißen Zone bedeutet dies, dass der Espresso mit dem optimalen Druck gebrüht wird. Die Extraktion aus dem Kaffeepulver ist optimal und Ihr Espresso hat feinstes Aroma. Die Crema ist üppig und sollte eine gleichmäßige Beschaffenheit sowie eine helle bis goldene Färbung haben.

Grüne Zone - Extraktionszeit zu kurz

Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang in der grünen Zone bedeutet dies, dass das Kaffeepulver Unterextrahiert wird, d. h. das Wasser läuft sehr schnell durch das Kaffeepulver. Der Espresso hat dadurch einen leichten Geschmack mit einer sehr geringen Crema. Ursachen hierfür könnten folgende sein: das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen, es ist nicht genug Kaffeepulver im Filtereinsatz oder das Kaffeepulver ist nicht stark genug angedrückt worden.

Rote Zone - Extraktionszeit zu lang

Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang in der roten Zone bedeutet dies, dass das Kaffeepulver Überextrahiert wird, d. h. das Wasser läuft sehr langsam durch das Kaffeepulver. Die Extraktionszeit ist somit zu lang und der Espresso wird sehr stark und bitter. Die Crema ist dunkel. Ursachen hierfür könnten folgende sein: das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen, es ist zu viel Kaffeepulver im Filtereinsatz oder das Kaffeepulver ist zu stark angedrückt worden.

Hochentwickelte Doppelwandige Crema System Filtereinsätze

Die doppelwandigen Crema System Filtereinsätze wurden so konstruiert, dass das Wasser beim Brühvorgang langsamer durch das Kaffeepulver geführt wird, um den optimalen Druck beim Brühvorgang zu erzielen. Nur so entsteht eine perfekte und üppige Crema. Die Filtereinsätze eignen sich für bereits gemahlenes Kaffeepulver und frisch gemahlenes Kaffeepulver.

Elektonische Temperaturkontrolle

Die elektronische Temperaturkontrolle sorgt für die optimale Brühtemperatur des Wassers. Dies ermöglicht eine optimal Extraktion bei jedem Espresso.

Energiesparfunktion

Die Design Espresso Advanced Pro besitzt eine Energiesparfunktion. Im Energiesparmodus verbraucht das Gerät 45% weniger Strom als im betriebsbereiten Modus. Wenn das Gerät eine Stunde nicht benutzt wurde, schaltet es sich automatisch in den Energiesparmodus. Nach weiteren 3 Stunden schaltet sich das Gerät ganz AUS.

Im Energiesparmodus leuchtet nur die POWER-Taste und alle anderen Tasten sind erloschen. Um die Maschine wieder in Betrieb zu nehmen, drücken Sie einmal die Program-Taste, die 1-Tasse-Taste oder die 2-Tassen-Taste. Die POWER-Taste wird anfangen zu blinken. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchten alle Tasten konstant.

Um das Gerät aus dem Energiesparmodus AUSzuschalten drücken Sie einmal die POWER-Taste.

Das Gerät zusammensetzen

Vor der ersten Verwendung: Entfernen Sie alle Verpackungs- und Werbematerialien. Wenn Sie das Gerät auspacken, dann sind Tropfschale, Zubehörfach und Wassertank bereits richtig eingebaut. Die Tropfschale steckt im Gerätesockel und wird nach vorn herausgezogen. Das Zubehörfach steckt ebenfalls im Gerätesockel und kann erst herausgezogen werden, nachdem Sie die Tropfschale herausgenommen haben. Der Wassertank sitzt in der Gerätesäule über der Tropfschale und wird ebenfalls nach vorn herausgezogen.
Die Edelstahlfilter (1-Tasse-Filter, 2-Tassen-Filter und den Pad-Filter), Reinigungswerkzeug, Filterhalter, Schaumkrug und Messlöffel stecken in der Schaumstoffverpackung. Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile und Zubehör vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen.
Im Zubehörfach bewahren Sie am besten den Messlöffel, das Reinigungswerkzeug und die Filtereinsätze auf. Dadurch kann dieses Zubehör nicht verloren gehen.



1. Fassen Sie von vorn in die Griffmulde des Wassertanks und ziehen Sie den Wassertank heraus. Spülen Sie den Wassertank dann sorgfältig aus. Spülen Sie vor der ersten Verwendung auch Filtereinsätze, Filterhalter, Messlöffel und Schaumbecher in etwas warmer Spülmittellösung. Arbeiten Sie dabei nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung'.

2. Schieben Sie den Wassertank über die Tropfschale in die Rückwand des Geräts. Die vordere Wand des Wassertanks muss mit den Seitenwänden der Gerätesäule glatt abschließen und darf nicht herausstehen.

3. Das Gehäuse des Geräts und die Wärmplatte wischen Sie am besten mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.

ACHTUNG: Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Geräts oder der Bauteile.

Vor der ersten Verwendung sollten Sie das Gerät einmal ohne Kaffeepulver arbeiten lassen. Dadurch werden die inneren Bauteile des Geräts ausgeheizt und gespült. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im folgenden Absatz (´Einen Kaffee zubereiten`).

Einen Kaffee zubereiten

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts unbeaufsichtigt lassen! Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.

Drehen Sie den Auswahlschalter immer zuerst in die Bereitschaftsposition (mittlere Position), schalten Sie das Gerät an der POWER-Taste AUS, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Wassertank, Tropfschale oder Zubehörfach herausnehmen/einsetzen oder das Gerät reinigen.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen und legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät. Sollte während der Arbeit Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Trocknen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung'.

A

1. Schieben Sie das Zubehörfach hinten in den Gerätesockel (Abb. A). Im Zubehörfach bewahren Sie am besten den Messlöffel, das Reinigungswerkzeug und die Filtereinsätze auf. Dadurch kann dieses Zubehör nicht verloren gehen.



2. *Setzen Sie den ´Empty Me` Wasserstandsanzeiger in die Tropfschale (Abb. B). Setzen Sie das Abtropfgitter auf die Abtropfschale und schieben Sie die Abtropfschale in den Gerätesockel vor das Zubehörfach.*

3. *Schieben Sie den Wassertank über die Tropfschale in die Rückwand des Geräts. Die vordere Wand des Wassertanks muss mit den Seitenwänden der Gerätesäule glatt abschließen und darf nicht herausstehen.*

HINWEIS: *Wir empfehlen vor jeder Verwendung das System einmal komplett mit Wasser durchzuspülen um sicher zu stellen das alle internen Leitungen vorgewärmt sind.*

Den Wassertank auffüllen

1. *Nehmen Sie den Filterhalter vom Brühkopf. Fassen Sie den Filterhalter dazu am schwarzen Griff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Fassen Sie die Dampfdüse am Kunststoffgriff und schwenken Sie die Dampfdüse zur Außenseite des Geräts. Fassen Sie die Heißwasserdüse am Kunststoffgriff und schwenken Sie die Heißwasserdüse zur Außenseite des Geräts.*

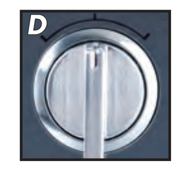
2. *Fassen Sie in die Griffmulde am Wassertank und ziehen Sie den Wassertank nach vorn aus dem Gerät (Abb. C). Füllen Sie den Wassertank mit klarem kaltem Leitungswasser.*

Wenn Sie den Wassertank herausgezogen haben, dann klappt unter dem Gerätedach ein dunkles Rohr nach vorn. Dieses Rohr wird beim Einlegen des Wassertanks automatisch wieder eingeklappt. Versuchen Sie nicht, das Rohr herauszuziehen.

ACHTUNG: *Achten Sie beim Betrieb des Geräts immer darauf, dass der Füllstand im Wassertank (erkennbar am Wasserstandsanzeiger) zwischen den Füllmarken 500 und MAX liegt. Überprüfen Sie den Wasserstand vor jedem EINschalten und füllen Sie rechtzeitig frisches Wasser ein. Niemals das Gerät einschalten, wenn zu wenig Wasser im Wassertank ist (unter der Füllmarke 500). Verwenden Sie immer nur Leitungswasser für das Gerät. Füllen Sie weder Mineralwasser noch destilliertes (demineralisiertes) Wasser ein. Überfüllen Sie nicht den Wassertank. Der Inhalt darf höchstens die Füllmarke MAX erreichen.*

3. *Schieben Sie den gefüllten Wassertank vorsichtig wieder in das Gerät.*

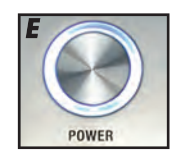
WICHTIG: *Achten Sie beim Einsetzen des Wassertanks darauf, das Wasser nicht zu verschütten.*



4. *Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.*
WICHTIG: *Vergewissern Sie sich immer vor dem Anschließen des Geräts, dass der Auswahlschalter in der Bereitschaftposition steht (Abb. D).*

5. *Schalten Sie das Gerät EIN indem Sie die POWER-Taste einmal*

drücken (Abb. E). Die POWER-Taste beginnt zu blinken. Das Gerät heizt sich auf. Sobald die geeignete Betriebstemperatur erreicht ist, leuchten alle Tasten konstant.



Die Tassen vorwärmen

6. Sobald das Gerät eingeschaltet ist, wird auch die Wärmplatte oben auf dem Gerätedach beheizt. Stellen Sie Ihre Tassen auf die Wärmplatte, um die Tassen vorzuheizen. Dadurch kühlt der Kaffee nicht aus, wenn er in die Tasse läuft.

Den Kaffee vorbereiten

7. Legen Sie den 1-Tasse-Filtereinsatz (für 1 Tasse) oder 2-Tassen-Filtereinsatz (für zwei Tassen) in den Filterhalter ein und drücken Sie den Filter an.

Der Filter wird im Filterhalter von einer Feder gehalten. Der Rand des Filters muss auf dem Rand des Filterhalters aufliegen.

Der flachere 1-Tasse-Filter ist für 1 Tasse, der etwas tiefere 2-Tassen-Filter ist für 2 Tassen gedacht. Wenn Sie etwas mehr Kaffee aufbrühen wollen (Beispiel: Für einen Becher), dann verwenden Sie immer den Doppel-Filter.

Filtern Sie mit dem 1-Tasse-Filter höchstens 30 ml und mit dem 2-Tassen-Filter höchstens 60 ml, um das optimale Aroma zu erhalten. Wenn Sie größere Mengen wünschen, dann füllen Sie zuerst heißes Wasser in die Tasse (siehe: ‚Mit der Heißwasserdüse arbeiten') und filtern Sie dann den Espresso dazu oder filtern Sie einfach eine größere Menge als 30 bzw. 60 ml.

8. Heizen Sie den Filterhalter und Filtereinsatz vor. Fassen Sie die Filterhalter mit dem leeren Filtereinsatz am schwarzen Griff und halten sie den Filterhalter unter den Brühkopf. Der Griff muss dabei etwa im 45° Winkel schräg nach links vorn zeigen (Abb. F).

9. Drehen Sie den Filterhalter nach rechts (gegen den Uhrzeigersinn), so dass der Griff etwa rechtwinklig nach vorn weist. Der Filterhalter wird dadurch druckdicht am Gerät verriegelt (Abb. G). Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf des Filterhalters.



10. Lassen Sie mit Hilfe der manuellen Funktion einmal heißes Wasser durch den Filtereinsatz laufen.

HINWEIS: Alternativ können Sie den Filterhalter und Filtereinsatz mit Heißwasser aus der Heißwasserdüse kurz spülen um beide vorzuwärmen. Achten Sie dabei darauf sich nicht zu verbrennen und halten Sie den Filterhalter dabei am schwarzen Griff. Der FIlterhalter wird dabei nicht im Brühkopf eingesetzt sondern nur unter den Auslauf der Heißwasserdüse gehalten.

11. *Trocknen Sie den Filtereinsatz danach gut ab. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen. Der Filtereinsatz könnte sehr heiß sein.*



12. *Füllen Sie den Messlöffel gestrichen mit Espresso-Kaffeepulver auf (Abb. H). Für den 1-Tasse-Filtereinsatz nehmen Sie 1 Messlöffel Pulver – für den 2-Tassen-Filtereinsatz verwenden Sie 2 Messlöffel Pulver. Verwenden Sie immer nur die richtige Menge Pulver für die beiden Filter.*

Das Kaffeepulver andrücken



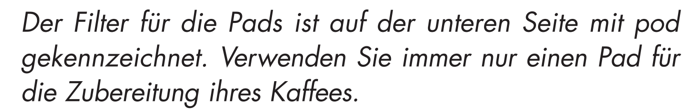
13. *Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig im Filter und drücken Sie das Kaffeepulver mit dem flachen Boden des Messlöffels leicht und gleichmäßig an (siehe: ‚Einige nützliche Tipps') (Abb.I).*

14. *Wischen Sie eventuell auf dem Rand des Filters verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig ab. Der Rand muss unbedingt ganz sauber sein, damit der Filter am Brühkopf druckdicht abschließt.*

Espresso Pad verwenden



Wenn Sie Espresso Pads verwenden wollen, legen Sie einen entsprechenden Espresso Pad in den dafür vorgesehenen Filter (Abb.J).



Der Filter für die Pads ist auf der unteren Seite mit pod gekennzeichnet. Verwenden Sie immer nur einen Pad für die Zubereitung ihres Kaffees.

WICHTIG: Verwenden Sie immer nur Espresso Pads, die handelsüblichen Kaffee-Pads sind zu groß und dadurch nicht geeignet für den Filtereinsatz.

Den Brühkopf spülen

WARNUNG: *Aus dem Brühkopf treten heißes Wasser und Dampf aus. Niemals die Hand oder andere Körperteile an den Brühkopf oder darunter halten, wenn das Gerät eingeschaltet ist.*

15. *Bevor Sie den Filter am Brühkopf einsetzen, sollten Sie etwas Wasser durch den Brühkopf leiten, um den Brühkopf zu spülen.*

16. *Drehen Sie den Auswahlschalter auf Bereitschaft (mittlere Position) und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Drücken Sie auf die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten.*

Der POWER-Taste blinkt, sobald das Gerät eingeschaltet ist. Das Gerät macht ein

Pumpgeräusch. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, leuchtet die POWER-Taste sowie alle andern Tasten konstant. Das Gerät ist Betriebsbereit.

17. *Stellen Sie eine leere Tasse oder einen Becher unter den Brühkopf auf das Abtropfgitter der Tropfschale.*

18. *Lassen Sie mit Hilfe der manuellen Funktion (siehe ´Der manuelle Espresso`) einmal heißes Wasser durch den Filtereinsatz laufen. Das Gerät erzeugt ein Pumpgeräusch und Wasser tritt aus dem Brühkopf. Sobald der Brühkopf gespült ist, nehmen Sie die Tasse und schütten das Wasser weg.*

Den Filterhalter einsetzen



19. *Fassen Sie die Filterhalter mit dem gefüllten Filter am schwarzen Griff und halten sie den Filterhalter unter den Brühkopf. Der Griff muss dabei etwa im 45° Winkel schräg nach links vorn zeigen (Abb. K).*



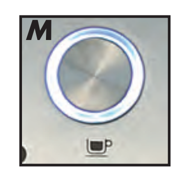
20. *Drehen Sie den Filterhalter nach rechts, so dass der Griff etwa rechtwinklig nach vorn weist. Der Filterhalter wird dadurch druckdicht am Gerät verriegelt (Abb. L).*

Den Kaffee aufbrühen

21. *Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale und das Rost richtig eingelegt sind.*

22. *Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Filterhalter.*

Die programmierte 1-Tasse-Taste



23. *Für eine Tasse drücken Sie einmal die 1-Tasse-Taste (Abb. M). Die POWER-Taste leuchtet dann konstant und nur die 1-Tasse-Taste blinkt. Nach ein paar Sekunden läuft der Espresso automatisch aus dem Filterhalter in die Tasse. Ein Pumpgeräusch ist dabei zu hören. Der Brühvorgang wird automatisch gestoppt, nachdem die voreingestellte Brühzeit abgelaufen ist.*

Die programmierte 2-Tassen-Taste



24. *Für zwei Tassen drücken Sie einmal die 2-Tassen-Taste (Abb. N). Die POWER-Taste leuchtet dann konstant und nur die 2-Tassen-Taste blinkt. Nach ein paar Sekunden läuft der Espresso automatisch aus dem Filterhalter in die Tassen. Ein Pumpgeräusch ist dabei zu hören. Der Brühvorgang wird automatisch gestoppt, nachdem die voreingestellte Brühzeit abgelaufen ist.*

HINWEIS: *Die Minimum Brühmenge bei einer und zwei Tassen liegt bei 15 ml.*

HINWEIS: *Wenn Sie während eines Brühvorgangs die 1-Tasse-Taste oder 2-Tassen-Taste erneut drücken wird der Brühvorgang sofort beendet und das Gerät schaltet sich in den bertriebsbereiten Modus (alle Tasten leuchten).*

25. *Solange das Gerät eingeschaltet ist, bleibt das Gerät betriebsbereit für den Brühvorgang und hält eine konstante Temperatur im Brühkopf. Wenn das Gerät eine Stunde nicht benutzt wurde, schaltet es sich automatisch in den Energiesparmodus. Nach weiteren 3 Stunden schaltet sich das Gerät ganz AUS.*

26. *Wenn Sie keinen weiteren Kaffee aufbrühen wollen, dann drücken Sie auf die POWER-Taste, um das Gerät AUSzuschalten und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung' reinigen.*

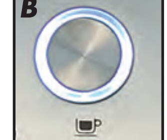
Programmieren der 1-Tasse-Taste

1. *Bereiten Sie alles vor wie in den Schritten 1-22 beschrieben.*

2. *Um die Programmierung zu beginnen drücken Sie einmal die PROGRAM-Taste (Abb. A). Das Gerät wird einen einzelnen Signalton von sich geben und die PROGRAM-Taste beginnt zu blinken (die POWER-Taste leuchtet weiter konstant). Das Gerät befindet sich im Programmiermodus.*



3. *Drücken Sie die 1-Tasse-Taste einmal (Abb. B). Die 1-Tasse-Taste blinkt jetzt und ein Brühvorgang wird gestartet.*



4. *Sobald die gewünschte Menge Espresso gebrüht ist drücken Sie die 1-Tasse-Taste erneut. Es ertönen jetzt zwei Signaltöne direkt hintereinander. Damit ist der Programmiervorgang abgeschlossen und die Brühzeit für die 1-Tasse-Taste neu programmiert.*

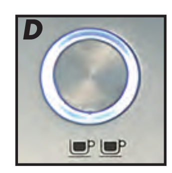
Programmieren der 2-Tassen-Taste

1. *Bereiten Sie alles vor wie in den Schritten 1-22 beschrieben.*



2. *Um die Programmierung zu beginnen drücken Sie einmal die PROGRAM-Taste (Abb. C). Das Gerät wird einen einzelnen Signalton von sich geben und die PROGRAM-Taste beginnt zu blinken (die POWER-Taste leuchtet weiter konstant). Das Gerät befindet sich im Programmiermodus.*

3. *Drücken Sie die 2-Tassen-Taste einmal (Abb. D). Die 2-Tassen-Taste blinkt jetzt und ein Brühvorgang wird gestartet.*



***4.** Sobald die gewünschte Menge Espresso gebrüht ist drücken Sie die 2-Tassen-Taste erneut. Es ertönen jetzt zwei Signaltöne direkt hintereinander.*

Damit ist der Programmiervorgang abgeschlossen und die Brühzeit für die 2-Tassen-Taste neu programmiert.

Zurücksetzen der programmierten Taste auf die Voreinstellung

Um die programmierten Tasten (1-Tasse-Taste und 2-Tassen-Taste) auf die Voreinstellung zurückzusetzen, müssen Sie die PROGRAM-Taste einmal drücken und so lange gedrückt halten bis drei kurze Signaltöne hintereinander ertönen. Lassen Sie erst dann die PROGRAM-Taste wieder los. Das Gerät ist jetzt in die Werkeinstellung zurückgesetzt und die programmierten 1-Tasse-Taste und 2-Tassen-Taste haben die automatischen Voreinstellung.

***HINWEIS:** Die Voreinstellung der 1-Tasse-Taste liegt bei 30 ml und die der 2-Tassen-Taste bei 60 ml.*

Der manuelle Espresso

Drücken Sie die 1-Tasse-Taste oder die 2-Tassen-Taste einmal und halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis Sie die gewünschte Menge Espresso gebrüht haben. Lassen Sie die Taste erst dann wieder los.

Die Vorbrüh-Funktion

Wenn der 1-Tasse-Taste oder die 2-Tassen-Taste gedrückt wurden, dann fördert die 15-bar-Pumpe zunächst etwas Wasser, macht dann eine kurze Pause und pumpt danach weiteres Wasser durch den gemahlenen Kaffee im Filterhalter. Das Kaffeepulver wird durch dieses Verfahren zuerst mit etwas Wasser angefeuchtet, bevor der eigentliche Brühvorgang beginnt. Dadurch quillt das Kaffeepulver und im Brühkopf kann ein größerer Druck aufgebaut werden. Auf diese Weise werden die Öle und Aromastoffe des Kaffees besser an das Wasser abgegeben.

Den Filterhalter ausleeren

***WARNUNG:** Die Metallteile des Filtereinsatzes und Filterhalters sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Fassen Sie den heißen Filterhalter nur am schwarzen Griff an. Kühlen Sie den Filterhalter und den Filtereinsatz zuerst in kaltem Wasser, bevor Sie die Metallteile anfassen.*

***1.** Nehmen Sie den Filterhalter vom Brühkopf ab. Fassen Sie den Filterhalter dazu am schwarzen Griff und drehen Sie den Filterhalten nach links bis die Verriegelung gelöst ist.*

__2.__ Leeren Sie den Filterhalter dann über einer Schüssel oder Spüle aus. Das gebrauchte Kaffeepulver geben Sie am besten in den Hausmüll oder zu den kompostierbaren Küchenabfällen. Spülen Sie das Kaffeepulver NICHT in den Ausguss, da andernfalls der Abfluss verstopft werden könnte.

***HINWEIS:** Die Restfeuchtigkeit des Kaffeesatzes im Siebträger, die sich auf Grund der speziellen Brühtechnik der Maschine ergibt, stellt keinesfalls eine Fehlfunktion der Maschine dar.*

***3.** Die Filtereinsätze werden von einer Feder im Filterhalter gehalten. Heben Sie den Filtereinsatz an den Aussparungen an den Seiten des Filterhalters an, um ihn aus dem Filterhalter zu nehmen.*

***4.** Spülen Sie den Filtereinsatz und Filterhalter mit klarem Wasser aus und lassen Sie diese Bauteile danach trocknen.*

Milch für Cappuccino oder Latté aufschäumen

***WARNUNG:** Die Edelstahlhülse und Dampfdüse sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass diese Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie die Edelstahlhülse oder Dampfdüse anfassen.*

Die Espressomaschine ist mit einer schwenkbaren Dampfdüse und einer Edelstahlhülse zum Aufschäumen von Milch ausgerüstet. Damit können Sie schnell und problemlos Milchschaum herstellen.
Wenn Sie nur wenig Milchschaum brauchen, dann nehmen Sie die Edelstahlhülse von der Dampfdüse ab und schäumen die Milch nur mit der Düse auf.

- *Die Edelstahlhülse abnehmen:*

Vergewissern Sie sich unbedingt zuerst, dass die Edelstahlhülse abgekühlt ist. Ziehen Sie die Edelstahlhülse dann vorsichtig nach unten von der Dampfdüse ab. Drehen Sie die Edelstahlhülse dabei eventuell etwas hin und her.



***Hinweis:** Sie bewahren die Edelstahlhülse am besten im Zubehörfach des Geräts auf, wenn Sie dieses Bauteil längere Zeit nicht verwenden wollen.*

- *Die Edelstahlhülse wieder aufsetzen:*

Vergewissern Sie sich zuerst, dass die kleinen Dampfbohrungen an beiden Seiten der Edelstahlhülse frei sind, damit der Dampf frei austreten kann. Stecken Sie die Edelstahlhülse einfach über die Dampfdüse und schieben Sie die Edelstahlhülse dann ganz nach oben bis zum Anschlag. Drehen Sie die Edelstahlhülse dabei etwas hin und her.

WICHTIG: *Die Edelstahlhülse muss bis über den unteren Teil der dunklen Gummimanschette an der Dampfdüse geschoben werden und darf nicht wackeln oder herunterfallen. Es ist gleich, welches Ende der Edelstahlhülse nach oben oder nach unter zeigt.*

Die Dampf- und Heißwasserfunktion verwenden



Sie können die beiden Funktionen (Dampf und heißes Wasser) nicht zusammen verwenden, da Sie die gewünschte Funktion über den Auswahlschalter auswählen müssen.

Wenn Sie Dampf erzeugen wollen:

• Drehen Sie den Auswahlschalter gegen den Uhrzeigersinn in die Dampfposition. Die Dampfkontrollleuchte fängt an weiß zu blinken. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, leuchtet die Kontrollleuchte konstant weiß und es ertönt ein Pumpgeräusch.

Wenn Sie Heißwasser erzeugen wollen:

• Drehen Sie den Auswahlschalter im Uhrzeigersinn in die Heißwasserposition. Die Heißwasserkontrollleuchte leuchtet konstant weiß und es ertönt ein Pumpgeräusch.

ACHTUNG: Achten Sie darauf sich nicht an dem austretendem Wasserdampf oder heißem Wasser zu verbrühen.

ACHTUNG: Stellen Sie den Auswahlschalter grundsätzlich immer in die Bereitschaftsposition zurück sobald Sie die Dampf- oder Heißwasserdüse nicht mehr benutzen. Solange der Auswahlschalter nicht in Bereitschaftsposition steht bleibt die zuletzt gewählte Funktion aktiv.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass die Düsen immer auf die Tropfschale weisen, wenn diese nicht in Gebrauch sind. Verbrennungsgefahr!

Milch schäumen

WARNUNG: *Aus der Dampfdüse tritt heißer Dampf aus. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Dampfdüse oder darunter, wenn der Auswahlschalter auf der Dampfposition steht. Halten Sie ein geeignetes Gefäß unter die Dampfdüse, bevor Sie den Auswahlschalter in die Dampfposition drehen.*

1. *Vergewissern Sie sich, dass ausreichend Wasser im Wassertank ist (zwischen den Wasserstandsmarken 500 und MAX).*

2. *Schalten Sie das Gerät an der POWER-Taste EIN und warten Sie bis das Gerät betriebsbereit ist und alle Tasten leuchten.*

3. *Bereiten Sie einen kleinen Espresso vor (siehe ‚Einen Kaffee zubereiten').*

4. *Füllen Sie den mitgelieferten Schaumbecher aus Edelstahl etwa zu 1/3 mit frischer kalter Milch auf.*

HINWEIS: *Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit fettreduzierter frischer Milch.*

5. *Drehen Sie den Auswahlschalter gegen den Uhrzeigersinn in die Dampfposition. Die Dampfkontrollleuchte blinkt und zeigt dadurch an, dass der Thermoblock zur Dampferzeugung beheizt wird. Zunächst treten eventuell ein paar Tropfen Wasser aus der Dampfdüse aus. Sobald die Heizkontrolllampe konstant leuchtet, tritt Dampf aus der Dampfdüse aus.*

HINWEIS: *Bei der Dampferzeugung ist ein Pumpgeräusch zu hören.*

6. *Drehen Sie den Auswahlschalter kurz in die Bereitschaftsposition zurück, um die Dampfentwicklung zu unterbrechen. Halten Sie dann sofort den Schaumbecher unter die Dampfdüse und drehen Sie den Auswahlschalter zurück in die Dampfposition. Etwa 1/3 der Edelstahlhülse muss in die Milch eintauchen.*

HINWEIS: *Wenn bereits Dampf aus der Dampfdüse Austritt und die Düse noch nicht in die Milch eintaucht, dann könnte der entweichende Dampf die Milch aus dem Becher spritzen.*

7. *Halten Sie die Edelstahlhülse zum Aufschäumen an den Rand des Schaumbechers. Durch den austretenden Dampf bewegt sich die Milch im Kreis durch den Becher.*

WARNUNG: *Aus der Dampfdüse und der Edelstahlhülse treten heißer Dampf aus, und diese Bauteile werden sehr heiß. Achten Sie stets darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen. Fassen Sie niemals während der Dampferzeugung auf die Dampfdüse oder Edelstahlhülse. Fassen Sie die Dampfdüse während des Betriebs nur an dem dunklen Kunststoffgriff an.*

Hinweis: *Sie können die Dampfdüse nach Wunsch schwenken, um bequem arbeiten zu können. Fassen Sie die Dampfdüse dazu ausschließlich am dunklen Kunststoffgriff an.*



8. *Wenn das Volumen der Milch im Becher zunimmt, dann halten Sie die Edelstahlhülse etwas tiefer in die Milch, um die Milch gut durchzuheizen. Halten Sie den Schaumbecher dabei mit einer Hand am Griff fest. Mit der anderen Hand fassen Sie unter den Schaumbecher. Auf diese Weise können Sie testen, wann die Milch die richtige Temperatur erreicht hat.*

WICHITG: *Achten Sie dabei darauf, sich nicht am Behälterboden zu verbrennen.*

WICHTIG: *Achten Sie darauf, dass die Milch nicht über den oberen Rand des Schaumbechers läuft.*

WARNUNG: *Nehmen Sie niemals die Dampfdüse aus der Milch heraus, so lange noch*

Dampf Austritt. Andernfalls kann heiße Milch aus dem Becher spritzen. Schalten Sie den Auswahlschalter immer zuerst in die Bereitschaftsposition (mittlere Schalterposition) zurück, bevor Sie den Schaumbecher von der Dampfdüse weg nehmen. Etwa 5 Sekunden nach dem Ausschalten der Dampffunktion tritt ein kurzer Dampfstoß aus der Dampfdüse. Achten Sie darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen.

9. *Sobald der Boden des Schaumbechers zu heiß zum Anfassen wird, drehen Sie den Auswahlschalter zurück in die Bereitschaftsposition. Dadurch wird die Dampferzeugung beendet. Nehmen Sie erst danach den Becher nach unten von der Dampfdüse.*

Hinweis: *Nach dem Abschalten der Dampffunktion ist kurz ein Pumpgeräusch zu hören. Dann wartet das Gerät etwa 5 Sekunden. Erst danach pumpt die Espressomaschine kurz etwas Dampf durch die Dampfdüse, um die Düse zu reinigen.*

Wichtig: *Reinigen Sie die Edelstahlhülse nach jeder Verwendung, damit die feinen Poren für den Dampf nicht verstopfen (siehe: ‚Pflege und Reinigung').*

10. *Gießen Sie die heiße Milch in Ihren Kaffee und geben Sie den Milchschaum mit dem Löffel darüber.*

WICHTIG: *Das Gerät stoppt die Dampfproduktion nach 5 Minuten Dauerbetrieb automatisch. Die Dampf- und Heißwasserkontrollleuchte beginnen zu blinken. Wenn dies der Fall ist schalten Sie den Auswahlschalter zurück in die Bereitschaftsposition.*

WICHTIG: *Vergewissern Sie sich immer, dass die Edelstahlhülse korrekt aufgesetzt und sicher an der Gummierung aufsitzt.*

HINWEIS: *Für beste Schaumergebnisse nehmen Sie kalte, fettarme und frische Milch. Reinigen Sie die Edelstahlhülse und Dampfdüse nach jeder Anwendung nach der Anleitung ´Pflege und Reinigung`.*

WICHTIG: *Das Gerät besitzt eine Selbstreinigung und elektronische Temperaturkontrolle. Dadurch wird verhindert, dass das Kaffeepulver durch den überhitzten Dampf verbrannt wird, da der Thermoblock nach der Dampferzeugung noch zu heiß für die Zubereitung des Kaffees ist. Das viel zu heiße Wasser, das sich noch im System befindet, wird nach dem Gebrauch der Dampffunktion automatisch in die Tropfschale abgegeben. Ihr Kaffee wird dadurch immer mit der optimalen Temperatur zubereitet.*

WICHTIG: *Da das Gerät zur Selbstreinigung das zu heiße Wasser direkt in die Tropfschale ableitet, sollten Sie die Tropfschale nicht unmittelbar nach dem Gebrauch der Dampffunktion entfernen.*

HINWEIS: *Direkt nach dem Umschalten des Auswahlschalters in die Bereitschaftsposition blinkt zunächst nur die POWER-Taste und ein Pumpgeräusch ist zu hören. Erst wenn die optimale Betriebstemperatur wieder erreicht ist leuchten alle Tasten und das Gerät ist betriebsbereit für Ihren nächsten Espresso.*

Folgende Mischungsverhältnisse werden empfohlen:

• Cappuccino: 1/3 Espresso, 1/3 heiße Milch, 1/3 Milchschaum

• Latté wird traditionell in einem Glas serviert: 1/3 Espresso, überschichtet mit 1/3 heißer Milch und einer etwa 1 cm dicken Schicht Milchschaum.

Mit der Heißwasserfunktion arbeiten

Die Espressomaschine verfügt über eine eigene Heißwasserfunktion, mit der Sie Tee, heiße Schokolade oder andere Heißgetränke zubereiten können. Das heiße Wasser tritt dabei aus der schwenkbaren Heißwasserdüse aus.



WARNUNG: *Aus der Heißwasserdüse tritt heißes Wasser aus. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Heißwasserdüse oder darunter, wenn der Auswahlschalter auf der Heißwasserposition steht. Halten Sie ein geeignetes Gefäß unter die Heißwasserdüse, bevor Sie den Auswahlschalter in die Heißwasserposition drehen.*

1. *Vergewissern Sie sich, dass ausreichend Wasser im Wassertank ist (zwischen den Wasserstandsmarken 500 und MAX).*

2. *Schalten Sie das Gerät an der POWER-Taste EIN und warten Sie bis das Gerät betriebsbereit ist und alle Tasten leuchten.*

3. *Nehmen Sie eine Tasse oder ein geeignetes Gefäß.*

4. *Drehen Sie den Auswahlschalter im Uhrzeigersinn in die Heißwasserposition. Die Heißwasserkontrollleuchte leuchtet konstant und Heißwasser tritt aus der Heißwasserdüse aus.*

Hinweis: *Bei der Heißwassererzeugung ist ein Pumpgeräusch zu hören.*

5. *Sobald genug heißes Wasser in die Tasse gelaufen ist, drehen Sie den Auswahlschalter zurück in die Bereitschaftsposition. Dadurch wird die Heißwassererzeugung beendet. Nehmen Sie erst danach den Becher nach unten von der Heißwasserdüse.*

Hinweis: *Das Gerät stoppt die Heißwasserproduktion nach 2 Minuten Dauerbetrieb automatisch. Die Dampf- und Heißwasserkontrollleuchte beginnen zu blinken. Wenn dies der Fall ist schalten Sie den Auswahlschalter zurück in die Bereitschaftsposition.*

Hinweis: *Entnehmen Sie niemals mehr als 2 Liter Wasser in einem Durchlauf. Die Espressomaschine ist nicht für die Zubereitung von größeren Mengen Kaffee oder Tee (Kannen) geeignet. Je mehr Wasser Sie entnehmen, um so kälter wird das Wasser.*

Nützliche Tipps

Einen guten Kaffee zuzubereiten, ist eine Kunst, die leicht zu erlernen ist. In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps für Ihren perfekten Kaffee.

Hinweis: *Um einen wirklich aromatischen Kaffee zu genießen, sollten Sie nicht mehr als 30 ml (mit dem 1-Tasse-Filtereinsatz) oder – für einen doppelten Espresso – nicht mehr als 60 ml (mit dem 2-Tassen-Filtereinsatz) zubereiten.*

Hinweis: *Achten Sie bei der Zubereitung darauf, dass das Druck-Manometer im optimalen Bereich liegt (siehe ´Espresso Druck-Manometer`).*

Hinweis: *Den Geschmack Ihres Kaffees sollten Sie nach Ihren eigenen Vorlieben wählen. Hier spielt die Kaffeesorte eine große Rolle sowie die Art, in der der Kaffee gemahlen wird (fein oder grob). Außerdem können Sie den Geschmack durch das Andrücken im Filter beeinflussen. Experimentieren Sie am besten, um Ihre persönliche Note zu finden.*

Hinweis: *Stellen Sie Ihre Tassen auf die Wärmplatte, um die Tassen vorzuheizen. Dadurch kühlt der Kaffee nicht aus, wenn er in die Tasse läuft.*

Hinweis: *Ein kalter Filtereinsatz kann die Brühtemperatur so herabsetzen, dass dies die Qualität des Espressos beeinträchtig. Heizen Sie den Filterhalter und Filtereinsatz vor (siehe ´Den Kaffee zubereiten` Punkt 8-11). Trocknen Sie den Filtereinsatz vor dem Befüllen mit Kaffee immer gut ab. Ansonsten könnte das Brühwasser beim Brühvorgang an dem angepressten Kaffeepulver vorbeilaufen.*

Die Kaffeesorte

Bewahren Sie den Kaffee (Pulver oder ganzen Bohnen) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf. Sie sollten den Kaffee allerdings nicht in den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach stellen.

Sie können fertig gemahlenen Kaffee verwenden. In diesem Fall sollten Sie das Kaffeepulver im Laufe einer Woche verbrauchen, da sich das Aroma mit der Zeit verflüchtigt.

Wir empfehlen ganze Kaffeebohnen zu kaufen und direkt vor der Zubereitung zu mahlen. Kaffeebohnen sollten nicht länger als 1 Monat gelagert werden.

Das Wasser und das Druck-Manometer

Beim Aufbrühen des Kaffees sollten Sie darauf achten, dass das Wasser mit der richtigen Geschwindigkeit durch das Pulver gepresst wird.

• Wenn das Wasser zu langsam fließt, dann wird der Kaffee sehr dunkel und bitter. Der Schaum auf dem Kaffee wird dunkel und fleckig.

• Wenn das Wasser zu schnell fließt, dann bleibt ein großer Teil der Aromastoffe im Kaffeepulver zurück und der Kaffee wird wässrig, fade und ohne Crema.

Sie können die Wasserströmung beeinflussen, in dem Sie das Kaffeepulver beim Einfüllen mehr oder weniger fest andrücken. Eventuell können Sie den Kaffee auch grober oder feiner mahlen.

Hinweise zum Kaffeepulver

Wenn Sie fertig gemahlenen Kaffee verwenden, dann vergewissern Sie sich, dass das Kaffeepulver für Espresso/Cappuccino-Maschinen geeignet ist. Wenn Sie den Kaffee selbst mahlen, dann sollte das Pulver nicht zu grob und nicht zu fein sein. Dadurch beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver gepresst wird und bestimmen letztendlich die Qualität Ihres Kaffees.

• Wenn der Kaffee zu fein gemahlen ist (das Kaffeepulver gleicht Puderzucker und fühlt sich zwischen den Fingern an wie Mehl) dann kann das Wasser auch unter Druck nicht durch das Pulver fließen. Der Kaffee wird dadurch dunkel und bitter und die Crema wird fleckig.

• Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, dann fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.

Für einen einzelnen Espresso benötigen Sie ca. 7 g Kaffeepulver. Ein Messlöffel hat genau diese Abmessung. Nehmen Sie 2 Messlöffel für einen doppelten Espresso. Es ist zudem auch wichtig, dass Sie den richtigen Filtereinsatz für die entsprechende Espressomenge benutzen. Nehmen Sie den 1-Tasse-Filtereinsatz für einen Espresso und den 2-Tassen-Filtereinsatz für 2 Espressos.

Den Kaffee andrücken

Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Filter gefüllt haben, müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu den flachen Boden des Messlöffels. Das Kaffeepulver muss ziemlich fest angedrückt werden.

• Wenn Sie das Kaffeepulver zu fest andrücken, dann fließt das Wasser zu langsam durch das Pulver. Der Kaffee wird dunkel und bitter.

• Wenn Sie das Kaffeepulver zu wenig andrücken, dann fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.

***WICHTIG:** Achten Sie darauf, dass der Rand des Filtereinsatzes unbedingt ganz sauber ist bevor Sie den Filterhalter einsetzen, damit der Filter am Brühkopf druckdicht abschließt.*

Spülen Sie den Brühkopf

Bevor Sie den Filter am Brühkopf einsetzen, sollten Sie etwas Wasser durch den Brühkopf leiten, um den Brühkopf zu spülen. Dies gewährleistet, dass der Brühkopf vor dem Gebrauch gereinigt ist und die Temperatur für den Brühvorgang konstant ist.

Den Kaffee brühen

Der meist auftretende Fehler beim Brühen ist eine Überextraktion wodurch der Espresso bitter wird und die Crema zu dunkel wird. Die perfekte Crema ist caramellfarben und schwimmt oben auf dem Espresso.

Crema Unterextraktion	*Crema Überextraktion*	*Perfekte Crema*
		

Pflege und Reinigung

WARNUNG: *Brühkopf, Filterhalter, Filter, Edelstahlhülse, Dampfdüse und Heißwasserdüse werden beim Betrieb sehr heiß. Außerdem kann bei eingeschaltetem Gerät heißes Wasser oder Dampf austreten. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Auswahlschalter in die mittlere Bereitschaftsposition drehen, dann POWER-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, oder reinigen wollen.*

Niemals das Gerät oder die Bauteile des Geräts in der Spülmaschine reinigen. Niemals das Gerät oder das Netzkabel mit Flüssigkeiten übergießen oder in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.

Niemals *das Gerät oder die Bauteile des Geräts mit scharfen Reinigern oder irgendwelchen Chemikalien (Bleiche, Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen.* ***Niemals*** *das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen.* ***Niemals*** *harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.*
Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.
Das Reinigungswerkzeug enthält eine spitze Nadel. Achten Sie darauf, sich nicht an der Nadel zu stechen. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit den Bauteilen und Zubehör des Geräts oder dem Reinigungswerkzeug spielen.

Die Dampfdüse reinigen

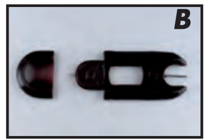
Reinigen Sie die Dampfdüse jedes Mal, nachdem Sie Milch aufgeschäumt haben, da Eiweiß und Fett in der Milch sonst feste Krusten bilden, durch die die Düse und

die Öffnungen in der Edelstahlhülse verstopft werden.



1. Vergewissern Sie sich unbedingt zuerst, dass der Auswahlschalter in der Bereitschaftsposition (mittlere Position) steht und die Edelstahlhülse und die Dampfdüse nicht mehr heiß sind.

2. Ziehen Sie die Edelstahlhülse nach unten von der Dampfdüse ab (Abb. A) und spülen Sie die Edelstahlhülse in warmem Wasser. Vergewissern Sie sich, dass die beiden kleinen Öffnungen auf jeder Seite der Edelstahlhülse offen sind. Wenn die Öffnungen verstopft sind, dann nehmen Sie das Reinigungswerkzeug (Abb. B) und stechen Sie die Öffnungen mit der Nadel des Reinigungswerkzeug frei.



3. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab. Schwenken Sie danach die Dampfdüse über die Tropfschale und nehmen Sie die Hand von der Düse.

4. Drehen Sie den Auswahlschalter auf die Dampfposition und warten Sie, bis ein bisschen Dampf ausgetreten ist. Dadurch werden Rückstände der Milch aus der Düse gespült.

5. Drehen Sie den Auswahlschalter zurück auf die Bereitschaftsposition und drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät AUSzuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

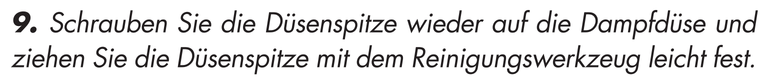
6. Wenn die Dampfdüse durch Ablagerungen verstopft ist, dann stechen Sie die Düse mit der Nadel im Reinigungswerkzeug frei.



7. Wenn die Dampfdüse auch dadurch nicht durchgängig wird, dann nehmen Sie die Spitze der Dampfdüse ab. Schieben Sie dazu die Vierkantöffnung in der Mitte des Reinigungswerkzeugs über die Spitze der Dampfdüse und schrauben Sie die Spitze dann ab (Abb.C).

8. Weichen Sie die Düsenspitze etwa 10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein und öffnen Sie dann die Bohrung in der Düsenspitze mit der Nadel im Reinigungswerkzeug (Abb.D). Achten Sie dabei darauf, sich nicht mit der Nadel zu stechen.





9. Schrauben Sie die Düsenspitze wieder auf die Dampfdüse und ziehen Sie die Düsenspitze mit dem Reinigungswerkzeug leicht fest.

ACHTUNG: Wenden Sie beim Festschrauben der Düsenspitze keine Gewalt an, um das Gewinde nicht zu überdrehen. Die Düsenspitze muss nur leicht angezogen werden, so dass keine Lücke zwischen dem Düsenrohr und der Düsenspitze bleibt.

10. Stecken Sie danach die Edelstahlhülse darüber.

Filter, Filterhalter und Brühkopf reinigen

1. *Spülen Sie den verwendeten Filtereinsatz und den Filterhalter direkt nach jeder Verwendung mit klarem Wasser. Entfernen Sie dabei alle Reste des Kaffeepulvers. Wenn die Poren im Filtereinsatz verstopft sind, dann können Sie die Nadel im Reinigungswerkzeug verwenden, um die Poren zu öffnen.*

2. *Die Innenseite des Brühkopfs wischen Sie am besten mit einem feuchten Tuch aus, um die Reste des Kaffeepulvers zu entfernen.*

3. *Spülen Sie den Filterhalter und den Brühkopf regelmäßig durch. Setzen Sie dazu den Filterhalter mit einem der Filter (ohne Kaffeepulver!) am Gerät ein und lassen Sie etwas Wasser durchlaufen, um Reste des Kaffeepulvers aus den Poren zu spülen.*

Das Gehäuse und die Wärmplatte reinigen

Das Gehäuse des Geräts und die Wärmplatte wischen Sie am besten mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.

ACHTUNG: *Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Geräts oder der Bauteile.*

Tropfschale und Zubehörfach reinigen

1. *Ziehen Sie die Tropfschale nach vorn aus dem Gerät heraus und leeren Sie die Tropfschale aus (spätestens nach einem Tag oder wenn die Wasserstandsanzeige anzeigt, dass die Tropfschale voll ist). Besonders wenn die Tropfschale sehr voll ist, müssen Sie darauf achten, den Inhalt beim Herausziehen nicht zu verschütten.*

WARNUNG: *Wenn Flüssigkeiten über oder unter das Gerät gelaufen sind, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker und trocknen die Flüssigkeit mit einem sauberen Handtuch ab, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.*

Für eine gründliche Reinigung der Tropfschale können Sie den Wasserstandsanzeiger aus der Tropfschale herausnehmen. Der Wasserstandsanzeiger ist einfach festgeklemmt.

2. *Nehmen Sie das Rost und bei Bedarf den Wasserstandsanzeiger aus der Tropfschale heraus. Sie können den Wasserstandsanzeiger nach oben herausheben, in dem Sie mit dem Finger in die Öffnungen an den Längsseiten des Wasserstandsanzeigers fassen.*

3. *Nachdem Sie die Tropfschale aus dem Gerät gezogen haben, können Sie das Zubehörfach herausnehmen.*

4. *Reinigen Sie Tropfschale, Rost, Wasserstandsanzeiger und Zubehörfach mit einem weichen feuchten Tuch und etwas warmer Spülmittellösung. Trocknen Sie die Bauteile danach gut ab.*

5. *Setzen Sie nach der Reinigung gegebenenfalls den Wasserstandsanzeiger wieder ein. Dazu müssen die Ränder des Wasserstandsanzeigers rechts und links in die Führungen eingeführt werden. Drücken Sie den Wasserstandsanzeiger dann ganz nach unten, bis er hörbar einrastet.*



Das Gerät zusammensetzen

Arbeiten Sie nach folgender Anleitung, um alle Bauteile nach der Reinigung wieder richtig am Gerät einzusetzen.

1. *Im Zubehörfach können Sie die Filtereinsätze, den Messlöffel und das Reinigungswerkzeug aufbewahren. Setzen Sie das Zubehörfach bei ausgebauter Tropfschale von vorn in den Gerätesockel und schieben Sie das Zubehörfach dann ganz nach hinten.*

2. *Legen Sie das Edelstahlrost auf die Tropfschale. Fassen Sie die Tropfschale dann an ihrem Griff und schieben Sie die Tropfschale an der Vorderseite des Geräts in den Gerätesockel.*

3. *Fassen Sie den Wassertank an der Griffmulde und schieben Sie den Wassertank über der Tropfschale in die Rückwand des Geräts. Die vordere Wand des Wassertanks muss mit den Seitenwänden der Gerätesäule glatt abschließen und darf nicht herausstehen.*

Den Wassertank entkalken

Beim normalen Gebrauch des Geräts können sich Kalkablagerungen im Wassertank und in der Maschine sammeln und die Wasserströmung behindern. Außerdem steigt durch Kalkablagerungen der Energieverbrauch und die Qualität des Kaffees wird beeinträchtigt.
Wir empfehlen deshalb, die Espressomaschine regelmäßig (abhängig von der Wasserhärte etwa alle 2 bis 3 Monate) zu entkalken. Verwenden Sie dazu Essig-Wasser:

- *Für weiches Leitungswasser mischen Sie 1 Teil Essig und 2 Teile Wasser*
- *Für hartes Leitungswasser mischen Sie 1 Teil Essig und 1 Teil Wasser*

ACHTUNG: *Betreiben Sie das Gerät nicht mit völlig entleertem Wassertank. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS, bevor Sie den Wassertank aus dem Gerät nehmen.*

1. *Drehen Sie den Auswahlschalter in die Bereitschaftsposition, drücken Sie auf die POWER-Taste, um das Gerät AUSzuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen.*

2. *Nehmen Sie den Filterhalter vom Brühkopf und die Edelstahlhülse von der*

Dampfdüse. Gießen Sie dann das Essig-Wasser in den Wassertank.

3. *Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Stellen Sie einen Krug oder eine passende Schüssel unter den Brühkopf und die Dampfdüse. Sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, sind alle Tasten erleuchtet.*

4. *Drücken Sie die Single- oder die 2-Tassen-Taste, halten Sie die Taste gedrückt. Lassen Sie etwa die Hälfte der Essig/Wasser-Mischung durch den Brühkopf laufen bevor Sie die gedrückte Taste wieder loslassen.*

5. *Drehen Sie den Auswahlschalter in die Dampfposition und lassen Sie die andere Hälfte des Essig-Wassers durch die Dampfdüse laufen.*

6. *Sobald der Wasserstand bis unter die Marke 500 abgesunken ist, schalten Sie in die Bereitschaftsposition zurück.*

7. *Drücken Sie auf die POWER-Taste, um das Gerät AUSzuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät und spülen Sie den Wassertank sorgfältig mit klarem Wasser aus. Füllen Sie den Wassertank dann mit klarem Wasser wieder auf.*

8. *Setzen Sie den Wassertank wieder am Gerät ein und spülen Sie den Brühkopf und die Dampfdüse nun nach der Anleitung in den Punkten 3 bis 7 mit dem klarem Wasser durch. Danach ist das Gerät wieder für die Verwendung bereit.*

Störungen beseitigen

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung des Problems
Die Heißwasser- und Dampfkontrollleuchte blinken bei EIN-geschaltetem Gerät.	Der Auswahlschalter steht nicht in der Bereitschaftsposition.	Drehen Sie den Auswahlschalter in die Bereitschaftsposition. Das Gerät heizt sich auf. Sobald die geeignete Betriebstemperatur erreicht ist, leuchten alle Tasten konstant.
Der Kaffee läuft nicht durch.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet oder hat keinen Strom.	Prüfen Sie: Ist der Netzstecker eingesteckt und das Gerät eingeschaltet (POWER-Taste leuchtet)?
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie ausreichend Wasser ein.
	Der Auswahlschalter steht nicht auf der Bereitschaftsposition.	Drehen Sie den Auswahlschalter auf die Bereitschaftsposition.
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie ein Kaffeepulver, das für Espressomaschinen geeignet ist; siehe ‚Nützliche Tipps'.
	Zuviel Kaffee im Filtereinsatz.	Siehe ´Den Kaffee zubereiten`.
	Der Filtereinsatz ist verstopft.	Reinigen Sie den Filtereinsatz. Sie können die Poren des Filtereinsatzes mit dem Reinigungswerkzeug durchgängig machen (siehe ´Pflege und Reinigung`).

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung des Problems
Der Kaffee läuft nicht durch.	Der Kaffee ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver nicht zu fest in den Filter; siehe ‚Nützliche Tipps'.
Der Kaffee läuft zu schnell durch.	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie ein Kaffeepulver, das für Espressomaschinen geeignet ist; siehe ‚Nützliche Tipps'.
	Sie haben zu wenig Kaffee eingefüllt.	Messen Sie mit dem Messlöffel eine ausreichende Menge Kaffeepulver; siehe ‚Einen Kaffee zubereiten'.
	Der Kaffee ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver fester in den Filter; siehe ‚Nützliche Tipps'.
Der Kaffee läuft an der Außenseite des Filterhalters herunter.	Der Filterhalter ist nicht richtig am Brühkopf eingesetzt.	Setzen Sie den Filterhalter richtig ein. Siehe: ‚Den Filterhalter einsetzen'.
	Auf dem Filterrand ist Kaffeepulver verschüttet oder der Pad ist nicht richtig eingelegt.	Wischen Sie verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig vom Rand des Filters ab, bevor Sie den Filterhalter am Gerät einsetzen. Zum Padeinlegen siehe Hinweis Seite 2.
	Zu viel Kaffeepulver im Filter.	Verwenden Sie die richtige Menge Kaffee für den richtigen Filtereinsatz.
	Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver nicht so fest an.
	Falscher Filter für die verwendete Kaffeemenge.	Verwenden Sie die richtige Menge Kaffee für den richtigen Filtereinsatz.
Der Kaffee tropft nur spärlich aus dem Filter.	Zu wenig Wasser im Wassertank.	Füllen Sie den Wassertank auf.
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für die Espressomaschine geeignet ist. Fertig gemahlenes Kaffeepulver ist entsprechend gekennzeichnet.
	Die Wasserkanäle im Gerät und/ oder die Filterporen sind verstopft.	Entkalken Sie das Gerät und öffnen Sie die Poren des Filtereinsatzes mit der Nadel des Reinigungswerkzeugs.
Das Gerät macht ein ungewöhnliches Sauggeräusch.	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie ausreichend Wasser in den Tank.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wassertank richtig am Gerät ein. Die Vorderseite des Wassertanks muss mit den Seiten der Gerätesäule glatt abschließen und darf nicht hervorstehen.
Der Kaffee ist zu schwach oder wässrig.	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für die Espressomaschine geeignet ist. Fertig gemahlenes Kaffeepulver ist entsprechend gekennzeichnet.
	Das Kaffeepulver ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver fester in den Filter.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung des Problems
Der Kaffee ist zu schwach oder wässrig.	Sie haben zu wenig Kaffee eingefüllt.	Messen Sie mit dem Messlöffel eine ausreichende Menge Kaffeepulver; siehe ‚Einen Kaffee zubereiten'.
Der Kaffee ist zu kalt.	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	Warten Sie vor dem Aufbrühen des Kaffees immer, bis alle Tasten leuchten. Erst dann hat das Gerät die richtige Temperatur erreicht.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Die Wärmplatte (auf dem Gerätedach) wird beheizt, sobald Sie das Gerät einschalten. Stellen Sie Ihre Tassen einige Zeit dort ab, bevor Sie den Kaffee aufbrühen.
	Die Milch ist nicht heiß genug (für Cappuccino oder Latté).	Verwenden Sie den Schaumbecher zur Zubereitung des Milchschaums und halten Sie die Hand dabei unter den Boden des Schaumbechers. Wenn der Boden des Schaumbechers zu heiß zum Anfassen wird, dann hat die Milch die richtige Temperatur.
Keine Crema	Der Kaffee ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver etwas fester an; siehe ‚Das Kaffeepulver andrücken'.
	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für Espressomaschinen geeignet ist. Siehe: ‚Hinweise zum Kaffeepulver'.
	Das gemahlene Kaffeepulver war schon zu alt.	Bewahren Sie gemahlenen Kaffee nicht länger als 1 Woche in einem luftdicht schließenden Gefäß auf.
	Die Filterporen sind verstopft.	Durchstoßen Sie die Filterporen mit der Nadel am Reinigungswerkzeug. Siehe ‚Filter, Filterhalter und Brühkopf reinigen'.
Das Gerät macht pulsierende, pumpende Geräusche während des Brühvorgangs oder beim Aufschäumen der Milch.	Dies sind die normalen Arbeitsgeräusche des Geräts.	-/-
Das Gerät erzeugt weder Dampf noch heißes Wasser.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät Strom hat und EINgeschaltet (POWER-Taste) ist.
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank auf.
	Der Auswahlschalter steht nicht auf der Dampf-/Heißwasserposition.	Drehen Sie den Auswahlschalter in die entsprechende Position.
	Die Dampfdüse ist verstopft.	Lassen Sie die Dampfdüse abkühlen, nehmen Sie die Edelstahlhülse ab und versuchen Sie die Dampfdüse mit dem Reinigungswerkzeug zu öffnen. Wenn dies nicht gelingt, dann nehmen Sie die Dampfdüse ab und reinigen

		Sie die Dampfdüse nach der Anleitung im Abschnitt ‚Die Dampfdüse reinigen'.
Die Milch lässt sich nicht aufschäumen.	Das Gerät entwickelt nicht genug Dampf.	Die Dampfdüse könnte verstopft sein. Siehe: ‚Die Dampfdüse reinigen'.
	Die Milch ist nicht frisch oder nicht kalt genug.	Die Milch muss frisch und kalt sein. Siehe: ‚Milch schäumen'.
Das Gerät arbeitet nicht.	Das Gerät ist eingeschaltet, arbeitet aber nicht.	Die automatische Sicherheitsabschaltung der Heizung könnte angesprochen haben, weil die Pumpe überhitzt ist. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie etwa 1/2 bis 1 Stunde, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

Lagerung

Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen. Die Zubehör des Geräts bewahren Sie am besten im Zubehörfach auf. Bewahren Sie das Gerät an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf, an dem es vor übermäßigen Belastungen geschützt ist. Legen Sie niemals harte, scharfkantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät um die Wärmplatte oder das Rost nicht zu beschädigen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Entsorgungshinweis

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Kaffee-Rezepte zum Ausprobieren

Einfacher Espresso

Intensiv und aromatisch. Für einen Espresso (oder kleinen Schwarzen) brauchen Sie 7 g Kaffeepulver. Brühen Sie etwa 30 ml auf und servieren Sie in einem kleinen Glas oder einer Tasse.

Großer Schwarzer

Ein großer Schwarzer wird für gewöhnlich zunächst als Standard-Espresso hergestellt. Danach wird nach Geschmack heißes Wasser zugegeben.

Flacher Weißer

Ein einfacher Espresso wird in einer Tasse oder einem Glas mit heißer Milch überschichtet. Mengenverhältnis: 1/2 Kaffee, 1/2 heiße Milch.

Klassischer Kaffee Latté

Dies ist der traditionelle Morgenkaffee in Italien und Frankreich. Der Kaffee wird typischerweise in einem Glas serviert. Dazu wird ein Täfelchen Schokolade oder süßes Gebäck gereicht.

Zubereitung: *Zunächst wird ein einfacher Espresso aufgebrüht. Dann wird die selbe Menge heiße Milch langsam am Innenrand der Tasse hinunter gegossen, um eine kremige Beschaffenheit und eine schöne Schaumschicht zu erreichen.*

Cappuccino

Der echte Cappuccino wird sehr leicht und lauwarm serviert. Dazu werden 1/3 einfacher Espresso mit 1/3 heißer Milch aufgefüllt und mit 1/3 Milchschaum überschichtet. Für die perfekte Optik halten Sie ein Blatt Papier über eine Hälfte der Tasse während Sie etwas geraspelte Schokolade über die andere Hälfte streuen.

Macchiato

Ein kleiner Espresso wird in eine 70-ml-Tasse gefüllt und mit einem Löffel feinem Milchschaum garniert.

Mocha Frappe (zwei Portionen)

Diese herrliche Erfrischung ist im Handumdrehen fertig und wird die Genießer von Kaffee und Schokoladen-Drinks gleichermaßen begeistern.
Schmelzen Sie zwei gehäufte Teelöffel einer geraspelten Qualitätsschokolade in zwei doppelt starken kleinen Espressos. Geben Sie eine halbe Tasse kalte Milch dazu und 9 Eiswürfel. Mixen Sie das Ganze in einem Mixer bei langsamer Geschwindigkeit durch, bis die Mischung eine glatte, samtige Beschaffenheit hat. Verteilen Sie die Mischung auf 2 Gläser und servieren Sie sofort.

Espresso Affogato

Diese süße Versuchung ist einfach unwiderstehlich und besteht aus einer Kugel Premium-Vanilleeis in Espresso. Eventuell können Sie auch einen Schuss von Ihrem Lieblings-Likör dazu geben. Für die Optik servieren Sie diese Köstlichkeit in einem Martini-Glas mit zwei Mürbeteig-Keksen.

Con Pannia

Con Pannia bedeutet: Mit Sahne. Dies ist eine schicke Variante des althergebrachten Wiener Kaffees. In einer Tasse für 90 bis 120 ml wird ein doppelter Espresso gefüllt und mit einem Schlag frischer kremig geschlagener Sahne garniert. Mit Zimt bestäuben und sofort servieren.

Desserts

Vanillepudding mit frischen Himbeeren auf Mokka-Basis

Für 6 Personen

Zutaten:

750 ml Sahne
3/4 Tasse feiner Kandis
2 Vanilleschoten, längs aufgeschnitten
1 Esslöffel Gelatine
3/4 Tasse starker, abgekühlter Espresso
1 Körbchen frische Himbeeren
1 Esslöffel zusätzlicher feiner Kandis oder Rohrzucker

Zubereitung:

1. Mischen Sie Sahne, Zucker und Vanilleschoten in einem Topf. Rühren Sie bei mittlerer Hitze bis die Mischung gerade aufkocht. Nehmen Sie dann die Vanilleschoten heraus.
2. Geben Sie die Gelatine dazu und rühren Sie mit einem Holzlöffel weiter, bis die Gelatine aufgelöst ist. Nehmen Sie den Topf vom Herd und warten Sie bis die Mischung abgekühlt ist.
3. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf sechs 150-ml-Gläser und stellen Sie die Gläser mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank oder bis die Mischung stockt.
4. Verteilen Sie die Himbeeren in einer mittelgroßen Schüssel, streuen Sie Zucker darüber und zerdrücken Sie die Beeren mit der Gabel.
5. Mischen Sie den kalten Kaffee unter die Beeren, decken Sie die Mischung ab und stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank.
6. Verteilen Sie die Fruchtmischung auf den Vanillepuddings und servieren Sie mit frischem Kaffee.

Tiramisu

Für 4 Personen

Zutaten:

1 1/2 Tassen Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse
1 1/4 Tassen Sahne
2 1/2 Esslöffel Puderzucker
1/2 Tasse starker Espresso, abgekühlt
1/2 Tasse Tia Maria oder Amaretto
16 Biskuitstäbchen
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Mischen Sie Mascarpone, Sahne und Puderzucker in einer großen Schüssel. Schlagen Sie die Mischung mit dem Schneebesen auf, bis sie eine kremige Beschaffenheit erreicht. Stellen Sie die Mischung dann kalt.
2. Mischen Sie den Kaffee und den Likör in einer Schüssel. Tauchen Sie die Biskuitstäbchen kurz in die Kaffee/Likör-Mischung. Legen Sie die Hälfte der Biskuitstäbchen in einer Schale aus. Der Boden der Schale muss vollständig mit Biskuitstäbchen bedeckt werden.
3. Schichten Sie die Hälfte der Mascarpone-Creme über die Biskuitstäbchen. Legen Sie dann die restlichen Biskuitstäbchen über der Creme-Schicht aus.
4. Schichten Sie danach die restliche Mascarpone-Creme darüber.
5. Stäuben Sie Kakao darüber und stellen Sie das Dessert bis zum Servieren mindestens 1/2 Stunde kalt.
6. Servieren Sie mit frischen Früchten (Beispiel: Himbeeren) und frischem Kaffee.

Kaffee-Zimt-Walnuss-Muffins

Für 12 Personen

Zutaten:

2 1/2 Tassen Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel gemahlener Zimt
3/4 Tassen feiner Kandis
1 Tasse Saure Sahne
2 Eier
1 Teelöffel fein geriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
1/3 Tasse Olivenöl
3/4 Tassen starker, abgekühlter Espresso
1 Tasse grob gehackte Walnüsse

Zubereitung:

1. Sieben Sie Mehl, Backpulver und Zimt zusammen in eine Schüssel und mischen Sie den Zucker unter.
2. Mischen Sie Saure Sahne, Eier, Zitronenschale, Olivenöl und Espresso in einer mittelgroßen Schüssel gut durch.
3. Kneten Sie diese Mischung unter die Mehlmischung. Rühren Sie dabei nicht zu stark durch.
4. Geben Sie den Teig in 12 leicht gefettete und am Boden mit Backpapier ausgelegte Muffin-Förmchen. Die Förmchen sollten bis zu 2/3 gefüllt sein.
5. Stellen Sie die Muffins in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen und backen Sie die Muffins etwa 12 bis 15 Minuten bis die Muffins innen gar sind.
6. Servieren Sie die noch warmen Muffins mit etwas Puderzucker überstreut. Reichen Sie dazu einen Cappuccino oder Café Latté.

Gehaltvoller Kaffee-Aufstrich

Zutaten:

2 Tassen gesiebter Puderzucker
1 Esslöffel schaumig geschlagene Butter
1/4 Tasse starker, heißer Espresso

Zubereitung:

Mischen Sie die Hälfte des Kaffees, Puderzucker und Butter in einer Schüssel. Rühren Sie gut durch und geben Sie den restlichen Kaffee nach und nach dazu bis Sie eine streichfähige Masse erhalten.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • D-21279 Hollenstedt/Germany
http://www.gastroback.de • E-Mail: info@gastroback.de